ACADÉMIE
DE MONTPELLIER
Liberté
Égalité
Fraternité

Note à l'attention des candidats libres / individuels
CAP CUISINE
Session 2027

1 – Références

Arrêté du 19 octobre 2023 portant création de la spécialité « cuisine » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance

Toutes les informations indispensables concernant le CAP CUISINE (règlement d'examen, définition et contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel, dispenses d'épreuves…).

EDUSCOL : https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/CAP_CUISINE.html

LEGIFRANCE : https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000048393282/

Ainsi que les nouvelles modalités des épreuves du domaine général :

EDUSCOL : https://eduscol.education.fr/779/textes-de-reference-relatifs-aux-diplomes-professionnels

LEGIFRANCE : https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000039034347/

2 – Inscription

Candidats relevant de l'enseignement à distance et candidats libres :

Pour les candidats résidant dans l'un des départements de l'Académie de Montpellier (Hérault, Gard, Lozère, Aude, Pyrénées-Orientales), le registre des inscriptions pour la session 2027 seront ouverts du **12 octobre 2026 au 13 novembre 2026**.

Les pré-inscriptions seront faites uniquement par internet à l'adresse suivante :

https://candidat.examens-concours.gouv.fr/cyccandidat/portal/accueil?codeER=&domaine

Les pré-inscriptions seront suivies d'une confirmation d'inscription qui vous sera envoyée par courriel et sera disponible dans votre espace candidat CYCLADES. Dûment vérifiée, datée, signée et accompagnée des pièces justificatives demandées, elle devra impérativement être retournée au service des examens via l'espace candidat cyclades. Les candidats qui ne retourneraient pas cette confirmation d'inscription dans les délais ne seront pas inscrits à l'examen.

IMPORTANT : Les candidats libres doivent joindre les attestations de stage complétées et signées avec les autres pièces justificatives dans l'espace Cyclades au plus tard le 18 novembre 2026

Les candidats inscrits en enseignement à distance doivent transmettre les attestations par courriel au plus tard le 08 janvier 2027 à l'adresse suivante : ce.dec4@ac-montpellier.fr.

3 – Période de formation en milieu professionnel – PFMP

Le candidat doit justifier dans les trois années précédant la session d'examen :

- **Pour l'épreuve EP1**, d'une expérience professionnelle ou d'une période de formation en milieu professionnel dans un établissement de restauration proposant des activités en adéquation avec le pôle 1 « Organisation de la production en cuisine » d'une durée minimale de **quatre semaines consécutives ou fractionnées**.
- **Pour l'épreuve EP2**, d'une expérience professionnelle ou d'une période de formation en milieu professionnel dans un établissement de restauration proposant des activités en adéquation avec le pôle 2 « Préparation et distribution de la production en cuisine » d'une durée minimale de **dix semaines consécutives ou fractionnées**.

Observation : sur la base d'un calcul de 35 heures / semaines, 14 semaines correspondent à 490 heures.

Les justificatifs d'expérience(s) professionnelles(s) ou de PFMP attestant de ces activités devront être fournis lors de l'inscription pour vérification de la recevabilité des dossiers auprès des services des examens du rectorat dont dépend le candidat.

4 - Commission de validation des attestations de stages

La durée des stages sera vérifiée lors de la commission de validation des PFMP qui aura lieu courant janvier. Votre inscription sera définitive qu'après la commission de vérification des PFMP.

La commission est organisée par les inspecteurs de la filière et les gestionnaires de la DEC afin d'analyser et de vérifier ces attestations. Lors de la commission sont vérifiés :

- Le lieu du stage
- La durée et dates du stage :
    - Si le candidat n'a pas le nombre de semaines nécessaires, l'attestation de stage ne sera pas validée et l'inscription à l'examen ne pourra être enregistrée.
    - Le stage doit être terminé à la clôture des inscriptions, soit le 13 novembre 2026 au plus tard. Tout stage se terminant après cette date ne sera pas validé.
- Les tâches effectuées
- La signature et le cachet de l'entreprise

A savoir : les entreprises peuvent être contactées par les inspecteurs ou les gestionnaires de la DEC afin de vérifier les informations notées sur les attestations.

En cas d'attestations non conformes, un courrier informant de l'annulation de l'inscription sera envoyé au candidat ne remplissant pas les conditions spécifiques au référentiel.

5- Tâches à réalisées

Chaque tâche correspond à une compétence demandée lors des épreuves professionnelles (écrit/pratique/oral). Il est donc indispensable de les avoir travaillées durant les stages respectifs afin d'être préparé pour l'examen.

Tâches à réalisées lors du stage EP1	Tâches à réalisées lors du stage EP2
ATTESTATION EP1	**ATTESTATION EP2**
Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage T1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons et les stocks quotidiennement T2 – Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage T3 – Transmettre à son responsable les informations liées à l'approvisionnement T4 – Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation T5 – Participer aux opérations d'inventaire	**Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine** T10 - Contrôler les denrées nécessaires à sa production T11 – Mettre en place et maintenir en état le poste de travail T12 – Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement des denrées

<table>
<tr>
<td>Contribution à l'organisation d'une production culinaire
T6 – Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication
T7 – Identifier les besoins en matériels et en matière d'œuvre
T8 – Déterminer les techniques nécessaires à sa production
T9 – Ordonner et planifier sa production en fonction de tous les éléments de contexte</td>
<td>Mise en œuvre des techniques de base et cuisine dans une démarche écoresponsable
T13 – Réaliser les techniques préliminaires
T14 – Cuisiner :
- des appareils, des fonds et des sauces ;
- des entrées froides et des entrées chaudes
- des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés ;
- des mets à base de viande, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs ;
- des mets à base d'aliments d'origine végétale ;
- des garnitures d'accompagnement ;
- des préparations de pâtisserie (salée ou sucrée).
T15 – Cuisinier des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire
T16 – Contrôler la qualité gustative tout au long de la production</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Contrôle, dressage et distribution de la production
T17- Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire
T18 – Dresser dans le respect des consignes
T19 – Distribuer les préparations culinaires</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Communication dans un contexte professionnel
T20 – Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise
T21 – Rechercher et utiliser les informations économiques, sociales et juridiques spécifiques au secteur professionnel
T22 – Rendre compte de son activité à son responsable
T23 – Communiquer au sein de l'entreprise
T24 – Communiquer avec les clients, les tiers</td>
</tr>
<tr>
<td colspan="2">A envoyer à l'adresse suivante :
Rectorat de Montpellier – Service DEC4 (PP)
31, rue de l'Université – CS 3900 – 34064 MONTPELLIER Cedex 2</td>
</tr>
</table>

6 – Informations importantes :

- La DEC n'intervient en aucun cas dans la relation contractuelle entre le candidat/stagiaire et la structure professionnelle.
  - ➔ Il appartient au candidat d'effectuer la recherche de son (ses) lieu(x) de stage. La DEC n'est juridiquement pas compétente dans ce domaine et n'effectuera aucune intervention en cas de difficulté.
  - ➔ La DEC ne délivre pas de convention de stage.
- Les attestations de stage sont valables pour 3 sessions consécutives. Pour chaque nouvelle inscription à l'examen, elles devront être fournies par le candidat et seront recontrôlées lors de la commission. **Il est donc conseillé de faire une copie de vos attestations de stage / certificats de travail avant de les envoyer.**
- Les bénéfices de notes (notes égales ou supérieures à 10/20) sont conservés durant 5 ans.